ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

духовка

выпечка

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Когда нужно приготовить что-то особенное, духовка – универсальный помощник на кухне. Она есть практически у каждой хозяйки. В этой книге вы найдете рецепты разнообразных блюд: сладкие и несладкие пироги, румяные булочки, нежнейшие бисквиты, праздничные куличи, мучные и молочные запеканки, а также многие другие изделия из теста, которые станут украшением любого стола!

- Духовка. Выпечка
  - Выпечка
    - Пироги с овощами, грибами, мясом и рыбой
      - Пирог с капустой
      - Пирог с квашеной капустой и консервированной сайрой
      - Пирог с квашеной капустой, шампиньонами и красным луком
      - Пирог с брокколи и яйцом
      - Пирог из слоеного теста с сыром и болгарским перцем
      - Пирог из слоеного теста с копченой курицей и сыром
      - Пирог с филе курицы
      - Пирог со свининой и луком
    - Кулебяки и курники
      - Кулебяка с телятиной и курицей
      - Кулебяка с цветной капустой и копченой курицей
      - Кулебяка с капустой и сушеными грибами
      - Курник с курицей, рисом и шампиньонами
    - Пирожки и расстегаи с овощами, грибами, мясом и рыбой
      - Пирожки с куриной печенью и морковью
      - Пирожки с говяжьей печенью
      - Пирожки с курицей и рисом
      - Пирожки с зеленым луком и яйцом
      - Пирожки с филе сома и тмином
      - Пирожки с картофелем и белыми грибами
      - Расстегаи с курицей и шампиньонами
      - Расстегаи с рисом и осетриной
      - Расстегаи с маслятами и филе щуки
    - Беляши

- Беляши со свининой и говядиной
- Беляши с бараниной и рисом
- Беляши по-татарски
- Беляши с курицей и грибами

- Сладкие пироги
  - Пирог с творогом, абрикосами и грушами
  - Пирог с бананами, грушами и орехами
  - Классическая шарлотка
  - Шарлотка по-французски
  - Пирог из слоеного теста с яблоками и черной смородиной
  - Овсяный пирог с курагой
  - Песочный пирог с лесными ягодами и мандаринами
  - Пирог с белой сливой и орехами
  - Мармеладный пирог с персиками
  - Пирог с вишней
- Сдобные булочки
  - Творожные булочки с клубникой
  - Булочки с курагой и орехами
  - Кокосовые булочки
  - Булочки с черносливом
  - Банановые булочки с кешью
- Кексы
  - Кекс «Зебра»
  - Шоколадный кекс с фисташками
  - Творожный кекс с арахисом и изюмом
  - Шоколадный кекс с киви
- Пудинги
  - Пудинг с абрикосовым джемом
  - Пудинг с клубничным вареньем
  - Пудинг «Фисташковый»
  - Малиновый пудинг
  - Пудинг с грушами и грецкими орехами
  - Пудинг «Цитрусовый»
- Рулеты, торты и пирожные
  - Рулет с грейпфрутом и арахисом
  - Шоколадный рулет с апельсиновым джемом и изюмом
  - Бисквитный рулет с клубникой
  - Рулет с киви и сгущенным молоком
  - Торт «Эдем»
  - Торт «Сказка»
  - Пирожные «Вишенка»

- Бисквитные пирожные с персиковым джемом
- Пирожные «Катюша»
- Пирожные «Оригинальные»
- Безе с кешью и шоколадным кремом
- Пирожные «Нежные»
- Безе со сливками

- Пицца
  - Пицца с овощами и грибами
    - Пиццас шампиньонами и сыром
    - Пицца с баклажанами и картофелем
    - Овощная пицца с зеленым горошком
    - Пицца с кукурузой и опятами
    - Томатная пицца с вешенками
    - Пицца с маринованными овощами
    - «Зеленая» пицца
  - Пицца с рыбой и морепродуктами
    - Пицца со шпротами и жареными грибами
    - Пицца со шпротами и яйцом
    - Пицца с креветками и шампиньонами
  - Пицца с мясом
    - Пицца с ветчиной и сыром
    - Пицца с салями, беконом и опятами
    - Пицца с охотничьими колбасками
    - Пицца «Корсика»
    - Пицца с копченой свининой и острым соусом
    - Пицца с колбасой и вешенками
    - Пицца с говяжьей печенью
    - Пицца с паштетом из гусиной печени и шампиньонами
    - Пицца с вареной говядиной и жареными баклажанами
    - Пицца с жареной курицей и белыми грибами

Духовка. Выпечка
Составитель С. П. КАШИН

Выпечка

Пироги с овощами, грибами, мясом и рыбой

Пирог с капустой

Ингредиенты: Для теста: 1,2 кг муки, 250 г сливочного масла, 250 г сметаны, 200 мл молока, 20 г дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для начинки: 1 кг белокочанной капусты, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Для приготовления теста масло растопить на слабом огне, охладить, добавить сметану, сахар, соль и яйца, взбить миксером. Влить теплое молоко с предварительно разведенными в нем дрожжами, всыпать просеянную муку и замесить негустое тесто. Поставить его на 35–40 минут в теплое место.

Капусту вымыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить на сковороде в сливочном масле, добавить капусту, влить немного воды, посолить, поперчить и тушить под крышкой до готовности, охладить.

Тесто разделить на две части, раскатать в пласты толщиной около 1 см. Противень смазать растительным маслом, выложить один пласт теста, на него – начинку и второй пласт теста. Защипнуть края пирога, наколоть в нескольких местах вилкой. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 35–40 минут.

Пирог с квашеной капустой и консервированной сайрой

Ингредиенты: Для теста: 400–450 г муки, 200 мл кефира, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 чайная ложка растительного масла, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 чайная ложка сахара, соль.

Для начинки: 200 г сайры (консервированной), 250 г квашеной капусты, 2 луковицы, 3 яйца (сваренных вкрутую), 2 столовые ложки сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Для приготовления начинки рыбу размять вилкой, смешать с капустой, луком и рублеными яйцами, посолить, поперчить.

Для приготовления теста яйцо взбить с кефиром, добавить

предварительно растопленное и охлажденное сливочное масло, всыпать просеянную муку, соду, сахар и соль, замесить однородное, не слишком крутое тесто.

Выложить его на присыпанную мукой доску, разделить на две части, раскатать каждую в тонкий пласт. Выложить одни пласт на смазанный растительным маслом противень, сверху выложить начинку и накрыть вторым пластом. Защипнуть края пирога, наколоть в нескольких местах вилкой и поставить в предварительно разогретую до 180 ˚С духовку на 35–40 минут.

Пирог с квашеной капустой, шампиньонами и красным луком

Ингредиенты: Для теста: 300 г пшеничной муки, 250 г сметаны, 200 г майонеза, 3 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г квашеной капусты, 300 г шампиньонов, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 красные луковицы, перец, соль.

Способ приготовления: Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Лук жарить на оливковом масле 3–5 минут, добавить грибы, капусту, посолить, поперчить и жарить до готовности. Яйца взбить со сметаной и майонезом, добавить просеянную муку и соль, замесить миксером жидкое тесто. Вылить половину теста в смазанную маслом форму, сверху выложить начинку и залить ее оставшимся тестом. Выпекать пирог в предварительно разогретой до 180 ˚С духовке 30–35 минут.

Пирог с брокколи и яйцом

Ингредиенты: 500 г дрожжевого теста, 400 г брокколи, 4 яйца, 30 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Яйца (3 штуки) сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать. Брокколи вымыть, разделить на соцветия, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, тушить в течение 10 минут, добавить яйца, соль, перец, тушить до готовности, остудить.

Оставшееся яйцо взбить. Тесто разделить на две части, раскатать тонкими пластами. На один выложить приготовленную начинку, сверху положить второй, соединить края.

Изделие оставить на 10 минут в теплом месте, затем смазать верх взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 40 минут.

Пирог из слоеного теста с сыром и болгарским перцем

Ингредиенты: 500 г слоеного теста, 350 г сыра (любого), 100 мл молока, 5 стручков болгарского перца, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать, обжарить вместе с болгарским перцем в сливочном масле, поперчить и посолить. Сыр натереть на крупной терке, смешать с охлажденными овощами. Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить в смазанную растительным маслом форму, сделав бортики. Выложить сверху начинку, разровнять и залить молоком, взбитыми с яйцом. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20–30 минут.

Пирог из слоеного теста с копченой курицей и сыром

Ингредиенты: 400 г слоеного теста, 3 луковицы, 200 г мяса копченой курицы, 150 г сыра (любого), 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка растительного масла.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить вместе с луком, охладить, добавить майонез и перемешать. Сыр натереть на крупной терке. Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный растительным маслом противень, сверху выложить приготовленную начинку и разровнять. Посыпать сыром, выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20–30 минут.

Пирог с филе курицы

Ингредиенты: Для теста: 400 г муки, 100 г сметаны, 100 г майонеза, ½ чайной ложки пищевого разрыхлителя, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для начинки: 500 г филе куриной грудки, 2 луковицы, 1 морковка, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Для приготовления начинки филе курицы промыть, пропустить через мясорубку. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Морковь и лук обжарить в растительном масле, добавить фарш, тушить под крышкой до готовности. Положить чеснок, посолить, поперчить, перемешать и охладить. Из сметаны, майонеза, просеянной муки и пищевого

разрыхлителя приготовить жидкое тесто, вылить половину в смазанную маслом форму. Сверху выложить охлажденную начинку, залить оставшимся тестом. Выпекать пирог в разогретой до 200 ˚С духовке 40–45 минут.

Пирог со свининой и луком

Ингредиенты: 500 г дрожжевого теста, 400 г свиного фарша, 2 луковицы, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Фарш и лук выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, жарить в течение 10 минут на среднем огне, остудить. Тесто разделить на две части, раскатать в тонкие прямоугольники.

На один выложить приготовленную начинку, сверху положить второй прямоугольник, соединить края. Изделие оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 30 минут.

Кулебяки и курники

Кулебяка с телятиной и курицей

Ингредиенты: Для теста: 1 кг муки, 350 мл молока, 100 г сливочного масла, 50 г дрожжей, 7 желтков, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для начинки: 500 г телятины, 500 г филе куриной грудки, 2 луковицы, 3 яйца (сваренных вкрутую), 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Из муки, подогретого молока с разведенными в нем дрожжами, сахара, соли и 5 яичных желтков приготовить тесто, дать ему подойти в теплом месте.

Для приготовления начинки телятину и филе курицы промыть, варить до полуготовности в подсоленной воде, пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле, смешать с мясным фаршем. Добавить очищенные и мелко нарубленные яйца, посолить и поперчить. Подошедшее тесто вымесить, раскатать в пласт толщиной 2 см. На середину пласта выложить горкой начинку, соединить края. Выложить изделие на смазанный маргарином противень, дать расстояться. Смазать оставшимися взбитыми желтками, наколоть в нескольких местах вилкой и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 25–30 минут.

Кулебяка с цветной капустой и копченой курицей

Ингредиенты: 1 кг дрожжевого теста, 500 г цветной капусты, 300–

400 г филе курицы (копченой), 1 луковица, 1 яйцо, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления: Цветную капусту вымыть, разделить на соцветия.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Филе курицы нарезать маленькими кусочками. Лук обжарить в топленом масле, добавить капусту, курицу и небольшое количество воды, тушить под крышкой до готовности. Начинку посолить, поперчить и охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1–2 см, выложить на середину начинку, завернуть края и защипнуть. Выложить изделие на

смазанный маргарином противень швом вниз, смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 35–40 минут.

Кулебяка с капустой и сушеными грибами

Ингредиенты: 1 кг дрожжевого теста, 300 г белокочанной капусты, 50 г грибов (любых, сушеных), 2 яйца (сваренных вкрутую), 3 луковицы, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка маргарина, 1 желток, перец, соль.

Способ приготовления: Грибы промыть, замочить на 30 минут в теплой воде, отварить, охладить и мелко нарезать. Капусту вымыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле, добавить грибы, капусту, очищенные и нарубленные яйца, перец и соль. Начинку охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 1–2 см, выложить на середину начинку, соединить края.

Выложить изделие на смазанный маргарином противень швом вниз, дать расстояться.

Затем смазать взбитым желтком, сделать вилкой несколько проколов и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 35–40 минут.

Курник с курицей, рисом и шампиньонами

Ингредиенты: Для теста: 800 г муки, 250 г сливочного масла, 250 г сметаны, 2 яйца, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для начинки: 700 г мяса курицы (вареного), 300 г шампиньонов, 4 яйца (сваренных вкрутую), 50 г риса (вареного), 100 мл сливок, 2 столовые ложки куриного бульона, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 желтка, рубленая зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Из растопленного сливочного масла, сметаны, яиц, муки и соли замесить плотное однородное тесто.

Шампиньоны промыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Яйца очистить, нарубить. Мясо курицы нарезать небольшими кусочками.

Тесто разделить на две неравные части, раскатать каждую в пласт толщиной 1 см. Больший пласт выложить в смазанную маргарином глубокую сковороду или форму для запекания, сделав высокие бортики. Уложить слоями рис, яйца, мясо курицы и шампиньоны, залить сливками, смешанными с желтками, подогретым бульоном, зеленью, солью и перцем.

Накрыть изделие вторым пластом теста, сделать в нем

отверстие. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 30 минут.

Пирожки и расстегаи с овощами, грибами, мясом и рыбой

Пирожки с куриной печенью и морковью

Ингредиенты: 1 кг дрожжевого теста, 200 г куриной печени (тушеной), 4 морковки (вареные), 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления: Печень мелко нарезать. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с морковью в сливочном масле, добавить печень, посолить, поперчить и перемешать. Начинку охладить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в тонкие лепешки, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз.

Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут.

Пирожки с говяжьей печенью

Ингредиенты: 1 кг дрожжевого теста, 600 г говяжьей печени (тушеной), 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 желток, 1 ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Печень пропустить через мясорубку, смешать с луком. Начинку посолить и поперчить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться в течение 30 минут, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 18 °С духовке 20 минут.

Пирожки с курицей и рисом

Ингредиенты: 1 кг дрожжевого теста, 200 г риса, 300 г филе курицы (вареной), 100 г сливочного масла, 1 желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления: Рис промыть, отварить в подсоленной

воде, откинуть на сито и охладить. Филе курицы мелко нарезать, смешать с рисом. Добавить растопленное сливочное масло, посолить и поперчить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут.

Пирожки с зеленым луком и яйцом

Ингредиенты: 1 кг дрожжевого теста, 6 яиц, 3 пучка зеленого лука, 100 г сливочного масла, 1 желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления: Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарубить. Лук вымыть, мелко нарезать, посолить. Добавить яйца и растопленное сливочное масло, поперчить и перемешать. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться в течение 30 минут, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут.

Пирожки с филе сома и тмином

Ингредиенты: 1 кг дрожжевого теста, 400 г филе сома, 2 луковицы, 2 столовые ложки риса (отварного), 2 столовые ложки рыбного бульона, 2 столовые ложки рубленой зелени укропа и петрушки, 1 столовая ложка маргарина, 1 желток, 1 чайная ложка тмина, перец, соль.

Способ приготовления: Филе рыбы промыть, пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, смешать с рыбным фаршем. Добавить рис, зелень и бульон, посолить, поперчить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком, посыпать тмином и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут.

Пирожки с картофелем и белыми грибами

Ингредиенты: 1 кг дрожжевого теста, 1 кг картофеля, 400 г белых грибов, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 столовая ложка маргарина, 1 желток, перец, соль.

Способ приготовления: Грибы промыть, нарезать маленькими кусочками.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с грибами в сливочном масле (30–40 г). Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, размять. Добавить оставшееся сливочное масло, горячее молоко, лук и грибы.

Полученную начинку посолить, поперчить, перемешать и охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз.

Смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут.

Расстегаи с курицей и шампиньонами

Ингредиенты: 1 кг дрожжевого теста, 500 г филе курицы (вареной), 100 г шампиньонов (вареных), 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 желток, 1 столовая ложка маргарина, 100 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить с растительном масле. Мясо и грибы пропустить через мясорубку, добавить лук, посолить, поперчить, перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на середину каждой лепешки немного начинки. Сформовать пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень.

Дать расстояться, в открытую середину каждого изделия положить кусочек сливочного масла, смазать взбитым яичным желтком и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут.

Расстегаи с рисом и осетриной

Ингредиенты: 1 кг дрожжевого теста, 150 г риса (отварного), 300 г осетрины, 2 луковицы, 200 г сливочного масла, 2 яйца (сваренных вкрутую), 1 желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Рыбу промыть, мелко нарезать, обжарить вместе с луком в

сливочном масле (50 г). Добавить рис, очищенные и нарубленные яйца, посолить и поперчить. Полученную начинку охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см.

На середину каждой лепешки положить немного начинки.

Сформовать пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень.

Дать расстояться, в открытую середину каждого изделия положить кусочек оставшегося сливочного масла, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20 минут.

Расстегаи с маслятами и филе щуки

Ингредиенты: 1 кг дрожжевого теста, 300 г филе щуки (вареной), 400 г маслят, 1 луковица, 200 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, перец, соль.

Способ приготовления: Грибы промыть, очистить, нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с грибами в сливочном масле (30–40 г). Филе щуки мелко нарезать. Добавить сливочное масло (70 г), горячее молоко, лук и грибы.

Полученную начинку посолить, поперчить, перемешать и охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Сформовать пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень. Дать расстояться, в открытую середину каждого изделия добавить оставшееся сливочное масло, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20 минут.

Беляши

Беляши со свининой и говядиной

Ингредиенты: 1 кг дрожжевого теста, 500 г свинины, 300 г говядины, 2 луковицы, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, посолить и поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, тонко раскатать каждый. Положить в центр немного начинки и слепить беляши, оставив середину открытой. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 25–35 минут.

Беляши с бараниной и рисом

Ингредиенты: 1 кг дрожжевого теста, 600 г баранины, 2 луковицы, 2–3 столовые ложки риса (отварного), 2 столовые ложки мясного бульона, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать. Баранину промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, посолить и поперчить. В полученный фарш добавить рис и бульон, перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на шарики, тонко раскатать каждый. Положить в центр немного начинки и слепить беляши, оставив середину открытой. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 25–35 минут.

Беляши по-татарски

Ингредиенты: Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 20 г сахара, 10 г дрожжей, 1 яйцо, 2 г питьевой соды, 20 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 350 г баранины, 150 г риса (вареного, рассыпчатого), 2 луковицы, 50 г топленого масла, 150 мл мясного бульона, перец, соль.

Способ приготовления: Из муки, молока, дрожжей, сахара и соли замесить тесто. Дать ему расстояться, затем раскатать в

пласт толщиной 5 мм. Сделать из пласта лепешки.

Приготовить фарш. Баранину промыть, мелко нарезать и смешать с вареным рисом. Добавить в фарш очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, перец, соль и топленое масло, тщательно перемешать.

Выложить фарш на лепешки из теста, слепить треугольные беляши с небольшим отверстием вверху.

Оставить изделия на несколько минут для расстойки. Затем смазать их взбитым яйцом, выложить на противень, смазанный сливочным маслом.

Поставить противень в разогретую до 200 °С духовку. Через 10–15 минут изделия достать, влить в отверстия

бульон, снова поставить в духовку и выпекать при температуре 180 °С 10 минут. Готовые беляши смазать оставшимся топленым маслом.

Беляши с курицей и грибами

Ингредиенты: 1 кг дрожжевого теста, 500 г филе курицы, 400 г шампиньонов, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать. Грибы промыть, мелко нарезать, обжарить вместе с луком в сливочном масле. Мясо промыть, пропустить через мясорубку, добавить грибы и лук, посолить, поперчить, перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, тонко раскатать каждый. Положить в центр немного начинки и слепить беляши, оставив середину открытой.

Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 25–35 минут.

Сладкие пироги

Пирог с творогом, абрикосами и грушами

Ингредиенты: Для теста: 200 г маргарина, 300 г муки, 3–4 столовые ложки сахара, 4 яйца, 20 мл растительного масла, питьевая сода на кончике ножа.

Для начинки: 500 г творога, 200 мл сливок (жирных), 80 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 4 абрикоса, 2 груши.

Способ приготовления: Абрикосы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки и нарезать маленькими кусочками. Груши вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Из маргарина, просеянной муки, сахара, яиц и соды замесить однородное тесто, раскатать его и выложить в смазанную растительным маслом форму. Сверху выложить творог, растертый с сахарной пудрой (60 г), ванильным сахаром и сливками.

Поверх начинки положить кусочки груш и абрикосов, выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 40 минут.

Готовый пирог посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Пирог с бананами, грушами и орехами

Ингредиенты: Для теста: 200 г сливочного масла, 300 г муки, 3 яйца, 3 столовые ложки сахара.

Для начинки: 2 банана, 2 груши (крупные), 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 4 столовые ложки рубленых грецких орехов, 3–4 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка крахмала, 1 яйцо, 300 мл молока.

Для украшения: 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления: Из муки, сливочного масла, яиц и сахара замесить однородное песочное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить в холодильник на 1 час.

Для приготовления начинки груши и вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Бананы вымыть, очистить, мелко нарезать, смешать с грушами. Добавить вымытый и обсушенный изюм, орехи, лимонный сок, растопленное сливочное масло и сахар. Яйцо взбить с молоком и крахмалом.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в круглый пласт, выложить его в разъемную форму. Сверху положить приготовленную начинку, выпекать в разогретой до

180 ˚С духовке 30–35 минут. Затем залить пирог молочной смесью и поставить в духовку еще на 10 минут.

Готовый пирог охладить, посыпать кокосовой стружкой.

Классическая шарлотка

Ингредиенты: 200 г муки, 200 г сахара, 3 яйца, 500 г яблок, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка манной крупы.

Способ приготовления: Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными дольками. Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, замесить тесто.

Яблоки выложить в круглую форму, смазанную маргарином и присыпанную манной крупой, залить тестом. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Шарлотка по-французски

Ингредиенты: 200 г муки, 200 г сахара, 180 г сливочного масла, 500 г яблок, 2 яйца, 70 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик пищевого разрыхлителя, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления: Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными ломтиками. Яйца растереть с сахаром добела, добавить просеянную муку, разрыхлитель и ванильный сахар, взбить. Продолжая взбивать, добавить подогретое молоко, смешанное с растопленным сливочным маслом. Яблоки выложить в смазанную маргарином и присыпанную мукой форму, сверху выложить тесто. Выпекать пирог в разогретой до 210 ˚С духовке 30 минут, охладить и посыпать сахарной пудрой.

Пирог из слоеного теста с яблоками и черной смородиной

Ингредиенты: 300 г слоеного теста, 5 яблок, 200 г черной смородины, 3–4 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления: Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать маленькими кубиками. Черную смородину перебрать, вымыть.

Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маргарином противень, сделав бортики.

Наколоть тесто в нескольких местах вилкой, выложить сверху яблоки и смородину, посыпать сахаром. Выпекать в разогретой до 18 ˚С духовке 20 минут.

Овсяный пирог с курагой

Ингредиенты: 200 г овсяных хлопьев, 200 г муки, 200 г сметаны, 100 г кураги, 100 г сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, ½ чайной ложки питьевой соды, 1 столовая ложка сливочного маргарина.

Способ приготовления: Курагу вымыть, обсушить. Сметану взбить с яйцами и сахаром, добавить овсяные хлопья, муку, апельсиновую цедру и соду, тщательно перемешать.

Выложить полученную смесь в смазанную маргарином форму, выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут.

Песочный пирог с лесными ягодами и мандаринами

Ингредиенты: 500 г песочного теста, 400 г лесных ягод (любых), 3 мандарина, 200 г сахара, 1 столовая ложка сливочного маргарина, 1 столовая ложка манной крупы, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления: Ягоды перебрать, вымыть. Мандарины вымыть, очистить, измельчить вместе с ягодами, добавить сахар, перемешать и оставить на 15 минут.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в круглый пласт толщиной 1 см, выложить в смазанную маргарином форму, сделав бортики.

Поставить на 10 минут в разогретую до 160 °С духовку, затем присыпать корж манной крупой, выложить сверху начинку и выпекать еще 15–20 минут при температуре 180 °С. Готовый пирог охладить, посыпать сахарной пудрой.

Пирог с белой сливой и орехами

Ингредиенты: 300 г муки, 350 г белой сливы, 100 г грецких орехов (очищенных), 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 яйцо, 70 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка питьевой соды.

Способ приготовления: Размягченное сливочное масло растереть с сахарной пудрой, ванильным сахаром и яйцом, добавить просеянную муку и соду, замесить однородное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 45 минут в холодильник.

Сливу вымыть, удалить косточки, мелко нарезать и смешать с измельченными грецкими орехами.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделить на 2 неравные части.

Большую часть раскатать в пласт толщиной 1 см, переложить в присыпанную мукой форму. Выложить начинку, посыпать сахаром. Из оставшегося теста сделать несколько жгутиков, выложить их поверх начинки в виде решетки. Выпекать пирог в разогретой до 180 °С духовке 25–30 минут.

Мармеладный пирог с персиками

Ингредиенты: 200 г муки, 100 г шоколада (горького), 1 столовая ложка сахарной пудры, 2 столовые ложки сливок, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 6 яиц, 150 г яблочного мармелада, 200 г персиков, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления: Персики вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену. Шоколад растопить на водяной бане. Масло растереть с сахаром до получения однородной массы. Постепенно добавить желтки и шоколад, сахарную пудру и сливки.

Всыпать просеянную муку, перемешать, добавить белки. Выложить тесто в смазанную маргарином форму, выпекать в разогретой до 180 °С духовке 25–30 минут.

Вынуть корж из формы, слегка охладить, обмазать размягченным мармеладом. Выложить сверху половинки персиков.

Пирог с вишней

Ингредиенты: 200 г сливочного маргарина, 300 г муки, 3 столовые ложки сахара, 200 мл вишневого сиропа, 200 г вишни, 200 мл сливок, 100 г сахарной пудры, 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления: Муку смешать с размягченным маргарином и сахаром, замесить тесто, раскатать его на присыпанной

мукой доске. Выпекать корж в течение 10 минут в разогретой до 180 °С духовке, смазать сиропом. Вишню вымыть, удалить косточки. Сливки взбить с сахаром, обмазать полученным кремом корж. Украсить пирог вишней и посыпать кокосовой стружкой.

Сдобные булочки

Творожные булочки с клубникой

Ингредиенты: 250 г творога, 200 г муки, 500 г клубники, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 пакетик пекарского порошка, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, ванилин на кончике ножа, соль.

Способ приготовления: Клубнику перебрать, вымыть. Яйцо взбить с сахаром, добавить растопленное и охлажденное сливочное масло, творог, ванилин и лимонную цедру. Перемешать, добавить просеянную муку и пекарский порошок, замесить однородное тесто. Добавить клубнику, перемешать. Разложить тесто по формочкам, выстланным бумагой для выпечки, поставить в разогретую до 160 ˚С духовку на 30–40 минут.

Булочки с курагой и орехами

Ингредиенты: 1 кг муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 300 г сливочного масла, 3 яйца, 20 г дрожжей, 50 г грецких орехов (очищенных), 100 г кураги, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления: Курагу вымыть, мелко нарезать. Орехи нарубить. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину указанного количества муки, перемешать и поставить на 1 час в теплое место. Яйца взбить с сахаром, смешать с опарой, добавить оставшуюся муку, размягченное сливочное масло и соль, тщательно вымесить тесто и дать ему подойти в теплом месте. Добавить орехи и курагу, перемешать, дать тесту подойти еще раз. Выложить тесто на посыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики и выложить на смазанный растительным маслом противень. Дать расстояться в течение 20 минут. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 20 минут.

Кокосовые булочки

Ингредиенты: 1 кг муки, 500 мл молока, 300 г сливочного маргарина, 20 г дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 3–4 столовые ложки кокосовой стружки, 1 желток, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления: Маргарин растопить на маленьком

огне, добавить молоко, дрожжи, сахар и соль, перемешать. Добавить просеянную муку, вымесить тесто и поставить на 15 минут в теплое место. Когда тесто поднимется, разделать его на небольшие шарики и выложить их на смазанный растительным маслом противень. Дать расстояться в течение 10–15 минут, смазать поверхность изделий желтком и посыпать кокосовой стружкой. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 15–20 минут.

Булочки с черносливом

Ингредиенты: 1 кг муки, 500 мл молока, 300 г сливочного маргарина, 20 г дрожжей, 100 г сахара, 200 г чернослива, 1 желток, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления: Чернослив вымыть, нарезать маленькими кусочками.

Маргарин растопить на маленьком огне, добавить молоко, дрожжи, сахар и соль, перемешать.

Добавить просеянную муку, вымесить тесто и поставить на 15 минут в теплое место. Когда тесто поднимется, добавить чернослив, вымесить и снова дать подняться. Затем разделать тесто на небольшие шарики и выложить их на смазанный растительным маслом противень. Накрыть полотенцем, поставить на 15 минут в теплое место, затем смазать поверхность изделий желтком. Выпекать булочки в разогретой до 200 ˚С духовке 15–20 минут.

Банановые булочки с кешью

Ингредиенты: 5 бананов, 250 г муки, 250 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г кешью, 1 пакетик пекарского порошка, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки молока, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления: Бананы вымыть, очистить, измельчить в блендере.

Кешью мелко нарубить. Масло растереть с сахарной

пудрой, добавить взбитые яйца, перемешать. Муку просеять, смешать с пекарским порошком, кешью, ванильным сахаром и солью. Добавить бананы и подогретое молоко, тщательно перемешать. Затем добавить масляно-яичную смесь, замесить однородное тесто.

Сформовать булочки, выложить их на смазанный растительным маслом противень и поставить в разогретую до 200 ˚С духовку. Выпекать 25–30 минут.

Кексы

Кекс «Зебра»

Ингредиенты: 200 г муки, 250 г сахарной пудры, 4 яйца, 100 мл растительного масла, 50 г кураги, 3 столовые ложки пищевого разрыхлителя, 1 столовая ложка порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления: Курагу вымыть и мелко нарезать. Желтки отделить от белков, растереть с сахарной пудрой (200 г) и ванильным сахаром. Небольшими порциями добавить муку, смешанную с разрыхлителем, растительное масло и воду (100 мл), затем ввести взбитые в крепкую пену белки.

Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и выложить в нее половину приготовленного теста, сверху выложить курагу.

В оставшееся тесто добавить какао, перемешать и выложить поверх кураги. Выпекать кекс в разогретой до 200–220 °С духовке 20–25 минут, вынуть из формы и посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Шоколадный кекс с фисташками

Ингредиенты: 600 г муки, 400 г сахара, 400 г сливок, 4 яйца, 150 г сливочного масла, 50 г фисташек (очищенных), 50 г темного шоколада, 3 столовые ложки порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара, 5 мл 3%-ного уксуса, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка питьевой соды.

Способ приготовления: Фисташки нарубить. Шоколад натереть на крупной терке. Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное масло, сливки и погашенную уксусом соду, перемешать. Всыпать просеянную муку, смешанную с какао, замесить тесто. Добавить орехи и шоколад, перемешать.

Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом на дну треть. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке 25–30 минут.

Творожный кекс с арахисом и изюмом

Ингредиенты: 500 г муки, 250 г творожной массы, 125 г сливочного масла, 120 г сахара, 2 яйца, 100 г арахиса (очищенного), 100 г изюма, 1 столовая ложка маргарина, 1

чайная ложка пищевого разрыхлителя, 1 чайная ложка коньяка.

Способ приготовления: Изюм вымыть, обсушить. Арахис нарубить. Муку растереть со сливочным маслом и творожной массой, добавить сахар, яйца, арахис, изюм, разрыхлитель и коньяк. Замесить тесто, выложить его в смазанную маргарином форму для кекса. Выпекать в разогретой до 160 °С духовке 45–50 минут.

Шоколадный кекс с киви

Ингредиенты: 400 г муки, 200 г киви, 250 г коричневого сахара, 200 г сметаны, 150 г сливочного масла, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик пищевого разрыхлителя, 3 столовые ложки порошка какао, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления: Киви вымыть, очистить, размять. Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное сливочное масло и сметану. Продолжая взбивать, всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, какао и ванильным сахаром. Замесить тесто, добавить киви, перемешать. Вылить тесто в смазанную маргарином форму и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 25–30 минут.

Пудинги

Пудинг с абрикосовым джемом

Ингредиенты: 600 мл молока, 4 столовые ложки абрикосового джема, 2 столовые ложки сливочного масла, 70 г черствого белого хлеба, 6 столовых ложек сахарной пудры, 2 желтка, 3 белка, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления: Белки взбить с помощью миксера с 5 столовыми ложками сахарной пудры. Сливочное масло растопить в молоке. Хлеб растолочь с оставшейся сахарной пудрой, залить смесью молока и масла и оставить на 30 минут.

Затем добавить яичные желтки, размешать, перелить в смазанную растительным маслом форму и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 30 минут, затем смазать горячим джемом. Остудить, выложить сверху взбитые белки и запекать в разогретой до 160 °С духовке в течение 10 минут.

Пудинг с клубничным вареньем

Ингредиенты: 250 г черствого белого хлеба, 80 г топленого масла, 100 г сахара, 3 яйца, 5 столовых ложек молока, 250 г клубничного варенья, 1 чайная ложка маргарина.

Способ приготовления: Яйца взбить. Хлеб растолочь с сахаром и растопленным маслом. Добавить взбитые яйца, влить молоко и перемешать. Варенье нагреть на водяной бане. Форму смазать маргарином, выложить в нее хлебную смесь и часть варенья. Накрыть форму крышкой или фольгой. Пудинг выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 1 часа.

Готовый пудинг смазать оставшимся вареньем.

Пудинг «Фисташковый»

Ингредиенты: 300–350 г белого хлеба, 200 мл молока, 150 г сливочного масла, 150 г топленого масла, 200 г сахара, 2 чайные ложки тертой лимонной цедры, 300 г фисташек (очищенных, поджаренных и измельченных), 8 яиц, 50 г чернослива (нарезанного), 2 чайные ложки оливкового масла, 1 чайная ложка корицы.

Способ приготовления: Размягченное сливочное масло взбить с помощью миксера. Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Хлеб размочить в

молоке, отжать, размять, соединить со сливочным маслом. Добавить желтки, топленое масло, цедру, сахар, корицу, фисташки, чернослив и белки, размешать.

Выложить массу в смазанную оливковым маслом форму и запекать в разогретой до 180 °С духовке 1 час.

Малиновый пудинг

Ингредиенты: 500 г малины, 600 мл молока, 8 ломтиков белого хлеба, 75 г сахара, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 1 чайная ложка растительного масла, 2 пакетика ванильного сахара.

Способ приготовления: Малину вымыть. Каждый ломтик хлеба разрезать по диагонали на 4 треугольника, смазать сливочным маслом. Форму для пудинга смазать растительным маслом, выложить на дно часть хлеба. Сверху положить половину малины, затем еще несколько ломтиков хлеба, оставшиеся ягоды и хлеб. Сахар смешать с ванильным сахаром. Залить все яйцами, взбитыми с молоком и сахаром, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 45–50 минут.

Пудинг с грушами и грецкими орехами

Ингредиенты: 400 г батона, 6 груш, 50 г ядер грецких орехов, 130 г сливочного масла, 200 г сахара, 3 яйца, 300 мл молока, 200 мл сливок, 150 г яблочного джема, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления: Ядра грецких орехов измельчить. Груши вымыть, удалить сердцевину, очистить, крупно нарезать и обжарить вместе с сахаром (100 г) и орехами в сливочном масле (50 г).

Батон нарезать ломтиками, смазать оставшимся маслом. Форму для пудинга смазать маргарином, выложить в нее половину ломтиков батона, сверху положить начинку из груш и орехов и оставшиеся ломтики батона.

Молоко смешать со сливками и ванильным сахаром, подогреть, добавить при постоянном помешивании яйца, взбитые с оставшимся сахаром. Полученную смесь вылить в форму, поставить ее в разогретую духовку на 30 минут. Яблочный джем подогреть на водяной бане, смазать им готовый пудинг.

Пудинг «Цитрусовый»

Ингредиенты: 250 мл молока, 3 яйца, 100 г сахара, 100 г сахарной пудры, 80 г муки, 30 г сливочного масла, 80 мл

лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 лайм, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления: Белки отделить от желтков, взбить с сахарной пудрой в крепкую пену.

Желтки растереть с сахаром, добавить растопленное масло, молоко, лимонный сок, просеянную муку и цедру, взбить миксером. Добавить белки, аккуратно перемешать. Выложить приготовленную смесь в формочки, смазанные маргарином, поставить их в глубокий противень. Налить в него воду так, чтобы она доходила до середины формочек. Готовить в разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут. При подаче к столу украсить ломтиками вымытого и очищенного лайма.

Рулеты, торты и пирожные

Рулет с грейпфрутом и арахисом

Ингредиенты:

Для теста: 200 г муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, ½ чайной ложки питьевой соды, 20 г сливочного маргарина.

Для начинки: 1 грейпфрут, 150 г сахара, 50 г очищенного арахиса.

Способ приготовления: Грейпфрут вымыть, очистить, пропустить через мясорубку, добавить сахар и измельченный арахис, перемешать. Яйца взбить с помощью миксера, добавить размягченное сливочное масло, просеянную муку и соду, замесить тесто. Выложить его на смазанный маргарином противень, разровнять.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15–20 минут. Горячий корж выложить на полотенце, смазать приготовленной начинкой и свернуть в виде рулета.

Шоколадный рулет с апельсиновым джемом и изюмом

Ингредиенты:

Для теста: 200 г муки, 200 мл сгущенного молока, 2 яйца, 3 столовые ложки тертого шоколада, ½ чайной

ложки питьевой соды, 20 г сливочного маргарина, 100 г изюма (без косточек).

Для начинки: 200 г апельсинового джема.

Способ приготовления: Яйца взбить с помощью миксера, добавить сгущенное молоко, предварительно замоченный изюм и просеянную муку, смешанную с шоколадом и содой. Замесить тесто, выложить его на смазанный маргарином противень, разровнять. Выпекать в разогретой до 18 °С духовке 15–20 минут. Горячий корж выложить на полотенце, смазать апельсиновым джемом и свернуть в виде рулета.

Бисквитный рулет с клубникой

Ингредиенты:

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 чайная ложка питьевой соды, 20 г сливочного маргарина.

Для крема: 400 г клубники, 200 мл взбитых сливок, 100 г

сахарной пудры.

Способ приготовления: Клубнику вымыть, протереть через сито, добавить сахарную пудру и смешать со взбитыми сливками. Яйца взбить с сахаром, добавить соду, просеянную муку, ванильный сахар и апельсиновую цедру, замесить однородное тесто. Выложить его на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке

25 минут. Горячий корж выложить на полотенце, смазать начинкой, свернуть в виде рулета.

Рулет с киви и сгущенным молоком

Ингредиенты:

Для теста: 200 г муки, 150 г сахара, 3 яйца, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 чайная ложка питьевой соды, 20 г сливочного маргарина.

Для начинки и украшения: 3 киви, 200 г сгущенного молока, 2 столовые ложки карамельной посыпки.

Способ приготовления: Киви вымыть, очистить, измельчить в блендере, взбить со сгущенным молоком.

Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, апельсиновую цедру и соду, замесить однородное тесто. Выложить его тонким слоем на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 10 минут.

Горячий корж выложить на полотенце, смазать большей частью крема, свернуть в виде рулета. Смазать рулет оставшимся кремом, украсить карамельной посыпкой.

Торт «Эдем»

Ингредиенты:

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 5 столовых ложек муки, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, ¼ чайной ложки питьевой соды, 20 г сливочного маргарина, соль.

Для глазури: 4 столовые ложки белого крепленого вина, 1 лайм, 100 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла.

Для украшения: цукаты.

Способ приготовления: Смешать сахар, яйца, соль и апельсиновую цедру, взбить миксером, добавить просеянную муку и соду, замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20 минут. Лайм вымыть, пропустить через мясорубку вместе с кожурой, добавить вино и сахарную пудру, перемешать. Полученной смесью полить бисквит, выложить сверху нарезанное

небольшими кусочками масло, поставить в разогретую до 150 ˚С духовку на 5–7 минут. Охладить, украсить цукатами.

Торт «Сказка»

Ингредиенты:

Для теста: 4 яйца, 2 желтка, 150 г сахара, 200 г муки, 1 столовая ложка крахмала, ½ чайной ложки пекарского порошка, 1 щепотка ванилина, 1 чайная ложка растительного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей.

Для крема: 400 г творога, 1 кг черники, 100 г клубники, 6 чайных ложек желатина, 150 г сахара, 100 г сметаны.

Способ приготовления: Белки отделить от желтков, охладить. К желткам добавить 100 г сахара, 2 столовые ложки горячей воды и взбить. Всыпать в полученную массу 1 столовую ложку муки, соединенной с пекарским порошком, ванилином и крахмалом, перемешать.

Белки взбить в крутую пену, добавить желтковую массу, перемешать и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями.

Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20 минут, охладить.

Из оставшейся муки, 2 желтков и 50 г сахара замесить тесто и поставить в холодильник на 15 минут. Затем выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в разогретую до 160 ˚С духовку и выпекать 10–15 минут.

Чернику вымыть, протереть через сито, смешать с протертым творогом и сахаром, добавить сметану и предварительно разведенный в кипяченой воде желатин.

Смесь аккуратно перемешать. Положить один корж на блюдо и смазать его половиной черничного крема. Накрыть вторым коржом, выложить оставшийся крем, разровнять.

Украсить торт вымытыми ягодами клубники, поставить в холодильник на 3 часа.

Пирожные «Вишенка»

Ингредиенты:

Для теста: 300 г муки, 200 г молочного шоколада, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 7 яиц, 10 г сливочного маргарина.

Для украшения: 300 г засахаренной вишни, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления: Для приготовления теста отделить желтки от белков.

Белки взбить с помощью миксера.

Желтки растереть с сахаром и маслом, добавить растопленный на водяной бане шоколад, белки, муку и тщательно перемешать.

Тесто выложить на смазанный маргарином противень и выпекать в разогретой до 160 ˚С духовке в течение 30–35 минут.

Корж нарезать кусочками квадратной формы, посыпать сахарной пудрой, украсить вишней.

Бисквитные пирожные с персиковым джемом

Ингредиенты:

Для теста: 200 г сахара, 150 г пшеничной муки, 1 столовая ложка кукурузной муки, 7 яиц, 10 г сливочного масла.

Для начинки: 250 г персикового джема.

Для пропитки: 150 мл персикового сиропа.

Для украшения: 1 персик, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления: Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить пшеничную и кукурузную муку, белки и перемешать.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 30 минут.

Бисквит остудить, разрезать на три равных пласта, пропитать их сиропом. Затем коржи смазать джемом, положить друг на друга, нарезать прямоугольными кусочками.

Персик вымыть, удалить косточку, нарезать небольшими кусочками, обвалять в сахарной пудре. Пирожные украсить кусочками персика.

Пирожные «Катюша»

Ингредиенты:

Для ванильного теста: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 50 г сахара, 2 желтка, 1 пакетик ванильного сахара, 10 г сливочного маргарина.

Для фисташкового теста: 100 г муки, 150 г сахарной пудры, 50 г ядер фисташек (измельченных), 3 яйца, 1 чайная ложка яблочного уксуса, 10 г сливочного маргарина.

Для крема: 100 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахарной пудры, 3 столовые ложки тертого шоколада, 1 яйцо, 1 столовая ложка коньяка, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 100 г тертого шоколада.

Способ приготовления: Для приготовления ванильного теста размягченное сливочное масло растереть с сахаром и желтками,

добавить муку, ванильный сахар.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 220 °С духовке 20–25 минут.

Для приготовления фисташкового теста отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахарной пудрой и взбить, поместив на водяную баню. Затем, продолжая взбивать, влить 4 столовые ложки смешанной с уксусом воды и остудить. Добавить муку, фисташки, белки и перемешать.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 40–45 минут. Для приготовления крема шоколад растопить на водяной бане, смешать с размягченным сливочным маслом, добавить взбитое яйцо, коньяк, ванильный сахар и сахарную пудру.

Крем взбить с помощью миксера. Выложить крем на ванильный корж, разровнять, накрыть фисташковым коржом, плотно прижать и поставить на 3 часа в холодильник, после чего нарезать кусочками треугольной формы. Пирожные посыпать тертым шоколадом.

Пирожные «Оригинальные»

Ингредиенты:

Для теста: 200 г сахара, 200 г манной крупы, 10 яиц, 1 столовая ложка тертой апельсиновой цедры, 1 чайная ложка сливочного масла.

Для крема: 100 г сливочного масла, 100 г сладкого плавленого сыра, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 1 банан.

Способ приготовления: Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить

цедру, белки, манную крупу и перемешать. Тесто раскатать в тонкий пласт и выложить на смазанный сливочным маслом противень. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30 минут. Готовый бисквит остудить, нарезать прямоугольниками.

Для приготовления крема взбить размягченное сливочное масло с плавленым сыром и ванильным сахаром.

Пирожные смазать кремом и поставить на 1 час в холодильник. Перед подачей к столу украсить бананом, предварительно вымытым, очищенным и нарезанным тонкими кружочками.

Безе с кешью и шоколадным кремом

Ингредиенты:

Для безе: 6 яичных белков, 300 г сахарной пудры, 100 г кешью (измельченных).

Для крема: 6 яичных желтков, 100 г тертого шоколада, 150 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления: Взбить белки с сахарной пудрой в крепкую пену, добавить кешью и перемешать. Ложкой выложить полученную массу на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в разогретую до 150–160 ˚С духовку на 5–10 минут.

Для приготовления крема желтки растереть с сахарной пудрой, добавить шоколад, подогревать на водяной бане до загустения, охладить. После этого добавить размягченное сливочное масло, взбить миксером. Готовые безе разрезать пополам вдоль, смазать половинки кремом и снова соединить.

Пирожные «Нежные»

Ингредиенты: 250 г коричневого сахара, 200 г взбитых сливок, 4 яичных белка, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления: Охлажденные белки взбить с сахаром и ванильным сахаром с помощью миксера. Противень застелить промасленной бумагой. Белковую массу выложить на противень столовой ложкой так, чтобы получились небольшие круглые лепешки. Выпекать в разогретой до 100 ˚С духовке в течение 50 минут. Охладить, смазать изделия взбитыми сливками и соединить попарно.

Безе со сливками

Ингредиенты:

Для безе: 12 яичных белков, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 100 г взбитых сливок, 50 г тертого белого шоколада.

Способ приготовления: Взбить белки с сахаром в крепкую пену, добавить ванильный сахар. Тщательно перемешать, выложить полученную массу столовой ложкой на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке 10 минут, охладить и снять с бумаги. Украсить пирожные сливками, посыпать белым шоколадом.

Пицца

Пицца с овощами и грибами

Пиццас шампиньонами и сыром

Ингредиенты: 400 г муки, 20 г дрожжей, 200 г шампиньонов, 100 г сыра (любого), 1 луковица, 1 столовая ложка майонеза, 4 столовые ложки растительного масла, 10 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Развести дрожжи в 200 мл теплой воды и оставить на 15 минут. Муку просеять, смешать с растительным маслом (3 столовые ложки), солью и дрожжами и оставить в теплом месте на 1 час.

Грибы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Грибы и лук выложить на сковороду с оставшимся разогретым растительным маслом, посолить, жарить на среднем огне до полуготовности, остудить.

Тесто раскатать в круглую лепешку, смазать майонезом, выложить грибы и лук, посыпать сыром. Изделие выложить в смазанную сливочным маслом форму.

Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 15 минут.

Пицца с баклажанами и картофелем

Ингредиенты: 400 г теста для пиццы, 2 баклажана, 2 картофелины (сваренные в мундире), 2 помидора, 4 зубчика чеснока, 100 г сыра (любого), 2 столовые ложки кетчупа, 4 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, обжарить в растительном масле (3 столовые ложки). Картофель очистить, нарезать кружочками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке.

Тесто для пиццы раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную оставшимся растительным маслом форму, смазать кетчупом, посолить, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить баклажаны, картофель, помидоры. Посыпать чесноком и сыром. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 10–15 минут.

Овощная пицца с зеленым горошком

Ингредиенты: 400 г теста для пиццы, 150 г зеленого горошка

(свежего), 50 г сыра (любого), 2 помидора, 1 морковка, 2 стручка болгарского перца, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 2 столовые ложки кетчупа, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Морковь обжарить в растительном масле (2 столовые ложки) вместе с луком и чесноком, добавить болгарский перец и помидоры, посолить, тушить 3 минуты.

Тесто для пиццы раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную оставшимся растительным маслом форму, смазать кетчупом, посолить, поперчить.

Смешать тушеные овощи с горошком и зеленью, поперчить и выложить на поверхность изделия. Посыпать натертым на крупной терке сыром, поставить на 15 минут в разогретую до 180 ˚С духовку.

Пицца с кукурузой и опятами

Ингредиенты: 400 г теста для пиццы, 150 г кукурузы (консервированной), 300 г опят (маринованных), 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 20 г сливочного масла, ½ пучка кинзы, ½ пучка базилика, перец, соль. *Способ приготовления:* Грибы мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Зелень кинзы и базилика вымыть, нарубить. Грибы жарить на растительном масле 3 минуты, затем добавить чеснок и жарить еще 5 минут, периодически помешивая.

Тесто для пиццы раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную сливочным маслом форму, полить майонезом, посолить, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить грибы с чесноком, кукурузу, поперчить, посыпать зеленью и запекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 15 минут.

Томатная пицца с вешенками

Ингредиенты: 2 основы для пиццы, 5 помидоров, 300 г вешенок, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 20 г сливочного масла,

½ пучка петрушки, перец, соль. *Способ приготовления:* Грибы

промыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Грибы жарить на растительном масле 5 минут, затем добавить чеснок и перемешать. Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Основы для пиццы выложить в смазанные сливочным маслом формы, смазать майонезом, посолить, поперчить. На поверхности изделий равномерно распределить грибы с чесноком и помидоры, поперчить, посыпать зеленью и запекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 15 минут.

Пицца с маринованными овощами

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 100 г баклажанов кружочками (маринованных), 3 маринованных огурца, 3 зубчика чеснока (маринованных), 4 зеленых помидора (маринованных), 100 г лечо, 50 мл томатного соуса, 100 г сыра (любого).

Способ приготовления: Огурцы и чеснок мелко нарезать. Помидоры нарезать кружочками или ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. На основу для пиццы ровным слоем выложить лечо, сверху распределить огурцы и чеснок, затем баклажаны и помидоры, полить томатным соусом, посыпать сыром. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 10–15 минут.

«Зеленая» пицца

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 1 пучок укропа и петрушки, 1 пучок щавеля, 3 картофелины (молодых, сваренных в мундире), 2–3 веточки базилика, 100 г майонеза, 1 помидор, 2 яйца (сваренных вкрутую), 100 г сыра (любого), соль.

Способ приготовления: Основу для пиццы смазать майонезом и оставить на 10 минут. Яйца и картофель очистить, нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Базилик вымыть. Зелень укропа, петрушки и щавель вымыть, мелко нарезать. Помидор нарезать кружочками.

Основу для пиццы посыпать зеленью, сверху выложить картофель, яйца и помидорры, посолить, посыпать сыром. Запекать в разогретой до 180 ˚С духовке 15 минут.

При подаче к столу украсить веточками базилика.

Пицца с рыбой и морепродуктами

Пицца со шпротами и жареными грибами

Ингредиенты: 400 г теста для пиццы, 150 г шпрот (консервированных), 100 г грибов (любых, жареных), 2 помидора, 50 г маслин (без косточек), 2 столовые ложки томатного соуса, ½ пучка кинзы, 20 г сливочного масла, перец.

Способ приготовления: Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Маслины разрезать на половинки. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Тесто для пиццы раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную сливочным маслом форму, полить соусом, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить помидоры, грибы, маслины и шпроты. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 10–15 минут. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Пицца со шпротами и яйцом

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 150 г шпрот (консервированных), 3 яйца (сваренных вкрутую), 1 помидор, 2 столовые ложки кетчупа, ½ пучка петрушки, 100 г сыра (любого), 20 мл оливкового масла, перец.

Способ приготовления: Помидор вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

Основу для пиццы выложить в смазанную оливковым маслом форму, полить кетчупом, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить помидор, яйца и шпроты. Посыпать сыром. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 10–15 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Пицца с креветками и шампиньонами

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 150 г креветок, 100 г майонеза, 2 помидора, 3 шампиньона (крупных), 100 г сыра (любого), 2–3 веточки базилика, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Основу для пиццы смазать майонезом и оставить на 10 минут. Креветки опустить на 1 минуту в кипящую воду, остудить и очистить. Базилик вымыть, мелко нарезать. Сыр

натереть на крупной терке.

Шампиньоны промыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить на основу, посолить. Сверху выложить креветки, помидоры, посыпать базиликом и сыром.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 5–7 минут.

Пицца с мясом

Пицца с ветчиной и сыром

Ингредиенты: 200 г пшеничной муки, 100 мл молока, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, 200 г ветчины, 2 стручка болгарского перца, 200 г сыра (любого), 1 яйцо, 1 помидор, 1 пучок зеленого лука, 20 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления: Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить муку, растительное масло. Замесить тесто, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кусочками. Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Ветчину нарезать небольшими ломтиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйцо взбить с сыром.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, ветчину и помидор. Полить яично-сырной смесью, посыпать зеленым луком.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20–25 минут.

Пицца с салями, беконом и опятами

Ингредиенты: 500 г теста для пиццы, 150 г салями, 150 г опят (маринованных), 1 луковица, 100 г бекона, 150 г колбасного сыра, 2 столовые ложки кетчупа, ½ пучка петрушки, 10 г сливочного масла, красный молотый перец.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Грибы, бекон и колбасу нарезать ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Тесто раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную маслом форму, сверху выложить отдельно колбасу, грибы, бекон, сыр.

Изделие смазать кетчупом, поперчить, посыпать луком и зеленью петрушки. Выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке в течение 15–20 минут.

Пицца с охотничьими колбасками

Ингредиенты: 200 г пшеничной муки, 100 мл молока, 15 г

дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, 200 г охотничьих колбасок, 2 стручка сладкого перца (маринованного), 200 г сыра (острого), 1 помидор, 1 пучок укропа, 20 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления: Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить муку, растительное масло. Замесить тесто, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на крупной терке. Болгарский перец нарезать полосками.

Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Охотничьи колбаски нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания.

На поверхности изделия равномерно распределить перец, колбасу и помидоры. Посыпать сыром и зеленью укропа. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 20 минут.

Пицца «Корсика»

Ингредиенты: 200 г пшеничной муки, 200 мл топленого молока, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 сосиски, 100 г копченой колбасы, 100 г вареной колбасы, 100 г ветчины, 1 стручок болгарского перца, 200 г сыра (любого), 1 помидор, 2–3 веточки базилика, ½ пучка укропа, 20 г сливочного масла, 100 г майонеза, соль.

Способ приготовления: Дрожжи растворить в молоке, добавить муку, оливковое масло. Замесить тесто, оставить его в теплом месте. Сыр натереть на крупной терке.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кусочками. Помидор вымыть и нарезать тонкими кружочками. Сосиски, колбасу и ветчину нарезать. Зелень базилика и укропа вымыть, нарубить.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, колбасные изделия и помидоры, смазать майонезом, посыпать солью, сыром и зеленью базилика. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Пицца с копченой свининой и острым соусом

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 250 г свинины (копченой), 3 зубчика чеснока, 100 г сыра, 2 помидора, 1 луковица, 1 столовая

ложка лимонного сока, 1 столовая ложка кетчупа, 1 чайная ложка растительного масла, ½ пучка базилика, ½ чайной ложки красного молотого перца.

Способ приготовления: Свинину нарезать небольшими ломтиками, сыр натереть на крупной терке. Чеснок и лук очистить, вымыть, нарубить. Помидоры вымыть и мелко нарезать. Зелень базилика вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса смешать чеснок, лук, помидоры, лимонный сок, кетчуп и красный перец. Основу для пиццы выложить в смазанную растительным маслом форму, полить соусом. Сверху выложить свинину и сыр, посыпать зеленью базилика. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с колбасой и вешенками

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 200 г полукопченой колбасы, 150 г вешенок, 100 г сыра (любого), 3 помидора, 1 луковица, 1 столовая ложка майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Колбасу нарезать кружочками, сыр натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Грибы промыть, нарезать ломтиками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом (1 ½ столовой ложки), посолить, жарить до полуготовности. Основу для пиццы выложить в смазанную оставшимся растительным маслом форму, смазать майонезом, выложить продукты слоями: колбаса, грибы, помидоры, лук, сыр, зелень петрушки. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с говяжьей печенью

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 250 г говяжьей печени (жареной), 5–6 стрелок чеснока, 150 г сыра (любого), 2 помидора, 1 луковица, 1 столовая ложка сухого виноградного вина, 1 столовая ложка кетчупа, 1 чайная ложка оливкового масла, ½ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления: Печень нарезать небольшими ломтиками, сыр натереть на крупной терке, чесночные стрелки вымыть, измельчить и припустить в небольшом количестве подсоленной воды. Лук очистить, вымыть, нарубить. Помидоры вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса смешать чесночные стрелки, лук, помидоры, вино и кетчуп. Основу для пиццы выложить в смазанную оливковым маслом форму, полить соусом. Сверху выложить печень и сыр, посыпать зеленью петрушки. Выпекать в разогретой до 18 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с паштетом из гусиной печени и шампиньонами

Ингредиенты: 1 основа для пиццы, 200 г паштета из гусиной печени, 100 г шампиньонов (маринованных), 2 помидора, 50 г маслин (без косточек), 2 столовые ложки кетчупа, ½ пучка петрушки, 20 г сливочного масла, перец.

Способ приготовления: Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Грибы нарезать ломтиками, маслины – кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Основу для пиццы выложить в смазанную сливочным маслом форму, полить кетчупом, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить паштет, помидоры, грибы, маслины и зелень петрушки.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 10–15 минут.

Пицца с вареной говядиной и жареными баклажанами

Ингредиенты: 200 г пшеничной муки, 100 мл молока, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, 200 г говядины (вареной), 150 г баклажанов кружочками (жареных), 200 г сыра (любого), 1 яйцо, 1 помидор, 1 пучок зеленого лука, 20 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления: Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить муку, соль, растительное масло и яйцо.

Замесить тесто, оставить его в теплом месте. Сыр натереть на мелкой терке. Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Говядину нарезать соломкой. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить кружочки баклажанов, говядину и помидор. Посыпать сыром и зеленым луком.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20–25 минут.

Пицца с жареной курицей и белыми грибами

Ингредиенты: 300 г теста для пиццы, 200 г мяса курицы (жареного), 150 г белых грибов, 100 г сыра (любого), 3 помидора, 100 г лечо, 1 луковица, 1 столовая ложка майонеза, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления: Мясо курицы мелко нарезать, сыр натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Грибы промыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом (1 ½ столовой ложки), посолить, жарить до готовности.

Тесто раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную оставшимся оливковым маслом форму, смазать майонезом, выложить продукты слоями: мясо, грибы, помидоры, лук, сыр, лечо, зелень петрушки.

Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 15 минут.